

PÃO BOLO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 125 g de margarina ou 4 colheres (sopa) cheias
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 copo (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de leite quente
- 2 ovos
- 10 g ou 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de água morna
- 6 copos (americanos) de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a margarina, o sal, o açúcar e o leite quente.

Com uma colher de pau, misture bem até a mistura ficar morninha.

Em seguida, adicione os ovos e misture bem.

Em uma vasilha a parte, dissolva o fermento com as 3 colheres de água morna e adicione na vasilha anterior, mexendo bem até incorporar tudo.

Adicione a farinha aos poucos, mexendo (com a mão mesmo) até formar uma massa uniforme e que não grude nas mãos.

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora.

Faça o formato que quiser, coloque em forma untada e pincele gema em todo o pão.

Deixe descansar por mais 2 horas.

Após esse tempo, leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15558-pao-bolo-delicioso.html>